

# GEBACKENER MOZZARELLA AUF BUNTEM SALAT

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 4 Kugeln Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel / Paniermehl
- Mehl
- 2-3 Eier
  
- 1/2 P Pflücksalat
- 2 gelbe Paprika
- 4 Tomaten
- 1 Glas Pfefferoni

## Dressing:

- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Salz
- Pfeffer
- gemischte Kräuter

## Zubereitung:

Mozzarella aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und für ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank legen. In der Zwischenzeit Pflücksalat waschen, Tomaten und Paprika ebenfalls waschen, von Stielansätzen und Kerngehäusen befreien und in kleine Stücke bzw. Ringe schneiden. Pflücksalat, Tomaten und Paprika in einer großen Schüssel vermischen, Pfefferoni aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und den Kräutern ein Dressing anrühren.

Fritteuse auf 190° vorheizen.

3 Schüsseln oder Suppenteller vorbereiten - eine mit Mehl, eine mit verquirltem, mit Salz und Pfeffer gewürztem Ei und eine mit Semmelbröseln. Mozzarella aus dem Gefrierschrank nehmen, quer halbieren, in Mehl wenden, durch die gesalzenen Eier ziehen, mit Bröseln gut bedecken und diese festdrücken. Danach nochmal durchs Ei ziehen und nochmal mit Bröseln bedecken. (Die Käsestücke werden doppelt paniert, da Mozzarella sehr schnell ausläuft)

Den panierten Mozzarella in der Fritteuse ca. 1,5 Minuten backen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Salat mit Dressing übergießen, gut durchmischen und auf Tellern anrichten. Pfefferoni und gebackenen Mozzarella darauf setzen und servieren.